

«Утверждаю»

Директор

Бегинская С.П.

# АКТ

по итогам проверки питания учащихся КГУ «Специальная школа-интернат №2 город Атбасар»

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания

Состав бракеражной комиссии:

Председатель Смагулова Н.А., заместитель директора по ВР  
Члены комиссии:  
Токаева Н.Г. - диетическая сестра  
Литвинова А.С.-социальный педагог  
Бештоев А.И.-заместитель директора по ХР  
Сагындыкова М. Ш-руководитель. МО воспитателей  
Джайлибаева А. С. - председатель родительского комитета  
Жусупова Г. К. -шеф повар

| Дата проверки | Наличие утвержд ённого меню | Взвешивание контрольных блюод Критерии оценки качества блюод                                                                                                                                                                                    | Критерии оцени качества блюод                                                           | Дезинфекционный режим                                             | Примечание              |
|---------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 14.12.2023    | имеется                     | Завтрак( )-выход порций соответствует норме<br>Завтрак 2 ( ) - выход порций соответствует норме<br>Обед ( ) - выход порций соответствует норме<br>Полдник ( ) - выход порций соответствует норме<br>Ужин ( ) - выход порций соответствует норме | Завтрак-отлично<br>Завтрак 2-отлично<br>Обед-отлично<br>Полдник-отлично<br>Ужин-отлично | Соблюдается используется для дезинфекции раствор альгихлор 0,015% | Проведено проветривание |

Комиссией проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой. Суточная проба продуктов питания проводится ежедневно. Хранится в холодильнике не менее 48 часов в специальном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. После истечения 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется в пищевые отходы. Бесовая норма соответствует меню. Сроки хранения продуктов соблюдаются. Условия хранения продуктов соблюдены. Питьевой режим в школе организован. В определенных местах установлены кулеры, имеется необходимое количество одноразовых стаканов. Для мытья рук установлены раковины. Проверка посуды на наличие сколов: не обнаружено. Имеется перспективное меню на неделю завершено директором. Запрещенных продуктов не обнаружено

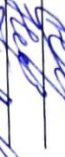
Выводы: Рекомендовано исправить выявленные замечания:

1. Организация правильного хранения суточных проб.
2. Приобрести все соответствующие сертификаты на продукты питания.

Выводы и рекомендации: санитарно-эпидемиологические требования соблюдаются, условия хранения продуктов соблюдаются, соответствующие сертификаты качества предоставляются вовремя, санитарное со столовой удовлетворительное.

АКТ составили:

Смагулова Н.А. 

Токаева Н.Г. 

Литвинова А.С. 

Бештоев А.И. 

Сагындыкова М.Ш. 

Джайлибаева А.С. 

Жусупова Г. К. 